



Teri asin kering - Bagian 3: Penanganan dan pengolahan



© BSN 2009

Hak cipta dilindungi undang-undang. Dilarang menyalin atau menggandakan sebagian atau seluruh isi dokumen ini dengan cara dan dalam bentuk apapun dan dilarang mendistribusikan dokumen ini baik secara elektronik maupun tercetak tanpa izin tertulis dari BSN

BSN
Gd. Mangala Wanabakti
Blok IV, Lt. 3,4,7,10.
Telp. +6221-5747043
Fax. +6221-5747045
Email: dokinfo@bsn.go.id
www.bsn.go.id

Diterbitkan di Jakarta

Daftar isi

Daftar isi.....	i
Prakata	ii
1 Ruang lingkup.....	1
2 Acuan normatif.....	1
3 Istilah dan definisi	1
4 Bahan	1
5 Peralatan	2
6 Penanganan dan pengolahan	2
7 Pengemasan.....	3
8 Syarat pelabelan.....	4
9 Penyimpanan.....	4
Lampiran A (informatif) Diagram alir proses teri asin kering.....	5
Bibliografi	6
Gambar A.1 - Diagram alir proses teri asin kering.....	5



Prakata

Dalam rangka memberikan jaminan mutu dan keamanan pangan komoditas teri asin kering yang akan dipasarkan di dalam dan luar negeri, maka perlu disusun suatu Standar Nasional Indonesia (SNI) yang dapat memenuhi jaminan tersebut.

Standar ini merupakan revisi dari SNI 01-2708-1992 dan disusun oleh Panitia Teknis 65-05 Produk Perikanan. Standar ini dirumuskan melalui rapat teknis dan disepakati dalam rapat konsensus pada tanggal 16 Agustus 2006 di Bogor serta dihadiri oleh anggota panitia teknis, wakil-wakil produsen, konsumen, asosiasi, lembaga penelitian, perguruan tinggi serta instansi terkait sebagai upaya untuk meningkatkan jaminan mutu dan keamanan pangan.

Berkaitan dengan penyusunan Standar Nasional Indonesia ini, maka aturan-aturan yang dijadikan dasar atau pedoman adalah:

1. Undang-Undang No. 7 tahun 1996 tentang Pangan.
2. Undang-Undang No. 31 tahun 2004 tentang Perikanan.
3. Peraturan Pemerintah No. 69 tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan.
4. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI. No. KEP. 01/MEN/2002 tentang Sistem Manajemen Mutu Terpadu Hasil Perikanan.
5. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI. No. KEP. 06/MEN/2002 tentang Persyaratan dan Tata Cara Pemeriksaan Mutu Hasil Perikanan yang Masuk ke Wilayah Republik Indonesia.
6. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI. No. KEP. 21/MEN/2004 tentang Sistem Pengawasan dan Pengendalian Mutu Hasil Perikanan untuk Pasar Uni Eropa.

Standar ini telah melalui proses jajak pendapat pada tanggal 16 Juli 2007 sampai dengan 16 Oktober 2007 dan pemungutan suara pada tanggal 21 Oktober 2008 sampai dengan 21 Januari 2009 dengan hasil akhir RASNI.

Teri asin kering–Bagian 3: Penanganan dan pengolahan

1 Ruang lingkup

Standar ini menetapkan penanganan dan pengolahan teri asin kering.

2 Acuan normatif

SNI 2708.2:2009, *Teri asin kering – Bagian 2: Persyaratan bahan baku.*
SNI 01-4435-2000, *Garam bahan baku untuk industri garam beryodium.*
SNI 01-4872.1-2006, *Es untuk penanganan ikan – Bagian 1: Spesifikasi.*

3 Istilah dan definisi

3.1

penanganan

rangkaian kegiatan untuk mendapatkan produk yang baik dan mempunyai jaminan mutu

3.2

pengolahan

rangkaian kegiatan untuk mendapatkan produk akhir berupa teri asin kering dan mempunyai jaminan mutu

3.3

potensi bahaya

potensi kemungkinan terjadinya bahaya di dalam suatu proses atau penanganan produk yang meliputi 3 aspek, yaitu: bahaya yang akan mengakibatkan gangguan terhadap keamanan (*food safety*), mutu/keasinan produk (*wholesomeness*) dan penipuan ekonomi (*economic fraud*)

4 Bahan

4.1 Bahan baku

Bahan baku teri asin kering sesuai SNI 2708.2:2009.

4.2 Bahan penolong dan bahan tambahan makanan

4.2.1 Air

Air yang dipakai sebagai bahan penolong untuk kegiatan di unit pengolahan memenuhi persyaratan kualitas air minum sesuai dengan ketentuan tentang syarat untuk pengawasan kualitas air minum.

4.2.2 Es

Es yang digunakan sesuai SNI 01-4872.1-2006. Dalam penggunaannya, es ditangani dan disimpan di tempat yang bersih agar terhindar dari kontaminasi.

4.3 Bahan tambahan

4.3.1 Garam

Garam yang digunakan sesuai SNI 01-4435-2000.

5 Peralatan

5.1 Jenis peralatan

- a) bak penggaraman;
- b) keranjang plastik;
- c) meja proses;
- d) para-para;
- e) timbangan.

5.2 Persyaratan peralatan

Semua peralatan dan perlengkapan yang digunakan dalam penanganan ikan teri asin kering mempunyai permukaan halus dan rata, tidak mengelupas, tidak berkarat, tidak merupakan sumber cemaran jasad renik, tidak retak dan mudah dibersihkan. Semua peralatan dalam keadaan bersih sebelum, selama dan sesudah digunakan.

6 Penanganan dan pengolahan

6.1 Penerimaan

- a) Potensi bahaya: kemunduran mutu, dan kontaminasi bakteri patogen.
- b) Tujuan: mendapatkan bahan baku yang memenuhi persyaratan mutu serta bebas dari kontaminasi bakteri patogen.
- c) Petunjuk: ikan teri yang diterima pada unit pengolahan diuji secara organoleptik untuk mengetahui mutu. Selanjutnya bahan baku segera ditimbang untuk mengetahui beratnya. Penanganan dilakukan secara cermat, cepat dan saniter dengan mempertahankan suhu produk antara 0 °C - 5 °C

6.2 Pencucian

- a) Potensi bahaya: kemunduran mutu, kontaminasi bakteri patogen dan kotoran yang menempel.
- b) Tujuan: mendapatkan ikan yang bersih dari kotoran serta bebas dari kontaminasi bakteri patogen.
- c) Petunjuk: pencucian dengan air bersih, dingin dan mengalir dilakukan secara cepat, cermat dan saniter dengan mempertahankan suhu produk antara 0 °C - 5 °C.

6.3 Penggaraman

- a) Potensi bahaya: kemunduran mutu dan kontaminasi bakteri patogen.
- b) Tujuan: memberikan rasa asin dan mengawetkan.
- c) Petunjuk: ikan direndam dalam larutan garam 10 % - 20 % selama 15 menit dan dilakukan secara saniter

6.4 Penirisan

- a) Potensi bahaya : kontaminasi bakteri patogen, kotoran yang menempel
- b) Tujuan : memisahkan teri dari larutan garam
- c) Petunjuk : teri diangkat menggunakan saringan

6.5 Pengeringan

- a) Potensi bahaya: tingkat kekeringan tidak merata dan kontaminasi bakteri patogen.
- b) Tujuan: mendapatkan ikan teri dengan tingkat kekeringan yang diinginkan serta bebas bakteri patogen.
- c) Petunjuk: ikan diatur secara merata diatas para-para kemudian dijemur. Selama penjemuran dilakukan pembalikan secara periodik agar tingkat kekeringan ikan dapat merata.

6.6 Sortasi

- a) Potensi bahaya: kemunduran mutu, kontaminasi bakteri patogen, jenis dan ukuran tidak sesuai.
- b) Tujuan: mendapatkan mutu, jenis dan ukuran yang sesuai serta bebas bakteri patogen.
- c) Petunjuk: dilakukan terhadap mutu, jenis dan ukuran. Sortasi dilakukan secara cepat, cermat dan saniter.

6.7 Penimbangan

- a) Potensi bahaya: kontaminasi bakteri patogen, berat tidak sesuai.
- b) Tujuan: mendapatkan berat bersih yang diinginkan serta bebas bakteri patogen.
- c) Petunjuk: ikan yang telah kering kemudian ditimbang. Penimbangan dilakukan secara cepat, cermat dan saniter.

6.8 Pengepakan

- a) Potensi bahaya: kontaminasi bakteri patogen dan kerusakan fisik.
- b) Tujuan: melindungi produk dari kontaminasi dan kerusakan selama transportasi.
- c) Petunjuk: teri kering dibungkus kantong dan dimasukkan dalam master karton. Pengepakan harus dilakukan dengan cepat, cermat dan saniter.

7 Pengemasan

7.1 Bahan kemasan

Bahan kemasan untuk teri asin kering harus bersih, tidak mencemari produk yang dikemas, terbuat dari bahan yang baik dan memenuhi persyaratan bagi produk ikan kering.

7.2 Teknik pengemasan

Produk akhir dikemas dengan cepat, cermat secara saniter dan higienis. Pengemasan dilakukan dalam kondisi yang dapat mencegah terjadinya kontaminasi dari luar terhadap produk.

8 Syarat pelabelan

Setiap kemasan produk teri asin kering yang akan diperdagangkan agar diberi tanda dengan benar dan mudah dibaca, mencantumkan bahasa yang dipersyaratkan disertai keterangan sekurang-kurangnya sebagai berikut:

- a) nama produk;
- b) berat bersih atau isi bersih;
- c) daftar bahan yang digunakan;
- d) nama dan alamat produsen pihak yang memproduksi atau memasukkan pangan ke dalam wilayah Indonesia;
- e) tanggal, bulan dan tahun produksi;
- f) tanggal, bulan dan tahun kedaluwarsa.

9 Penyimpanan

Penyimpanan teri asin kering didalam gudang penyimpanan dengan suhu ruang. Penataan produk dalam ruang penyimpanan diatur sedemikian rupa sehingga memudahkan pembongkaran.



Lampiran A
(informatif)
Diagram alir proses teri asin kering



Gambar A.1 - Diagram alir proses teri asin kering

Bibliografi

SK Menkes No. 907/Menkes/SK/VII/ 2002. *Syarat-syarat untuk Pengawasan Kualitas air minum,*







BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3-4
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : bsn@bsn.go.id